

Linzer Torte

Toplam 145 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

10 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 2/10

Linzer torte, bademli baharatlı tart hamurunu frambuaz reçeli ve kafes örgüyle pişiren Linz kökenli Avusturya klasiğidir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Badem unu
- 200 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 2 adet Yumurta sarısı
- 1 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 0.3 çay kaşığı Karanfil
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 1.3 su bardağı Frambuaz reçeli
- 2 yemek kaşığı Pudra şekeri
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Un, badem unu, tarçın, karanfil, limon kabuğu rendesi ve tuzu karıştırın.
- Tereyağı ve toz şekeri 3 dakika krema kıvamına gelene kadar çırpın.
- Yumurta sarısını ekleyin, kuru karışımın hamuru toparlayın.
- Hamuru 30 dakika soğutun.
- Hamurun üçte ikisini tart kalıbına bastırın.
- Frambuaz reçelini tabana yayın.
- Kalan hamuru şerit yapın, reçelin üstüne kafes dizin, çırpın yumurta sürün.
- Linzer torteyi 180°C fırında 35-40 dakika pişirin, soğuyunca pudra şekeri serpin.

PÜF NOKTASI

Hamurun üçte birini soğuk tutmak kafes şeritlerinin kopmadan taşınmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tamamen soğuduktan sonra pudra şekeriyle dilimleyin, sade kahveyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş